

Kantine kurser 2008-09

2
0
0
8

2
0
0
9

Onsdag
29. oktober

Raffineret rustikt – økologi på menuen

Et gastronomisk kursus, med fokus på den danske sæson og høj råvarekvalitet. Afholdes på Grantoftegård i Ballerup med køkkenchefen Jacob Kent Molsen.

Tirsdag
11. november

Det gode personalemøde – Lederkursus 1

Det gode personalemøde kan være en udfordring at få passet ind i de daglige rutiner. Få gode råd og konkrete arbejdsredskaber med hjem, der sikrer at dit næste personalemøde bliver en succes.

Onsdag
12. november

Japansk mad på dansk

Det japanske køkken er meget mere end sushi. Japansk mad er sundt og smager fantastisk og behøver hverken være besværligt eller svært at gå til. Oplev Mr. Sticks 'N' Sushi Jens Rahbek og Tina "Suveræne" Scheftelowitz.

Torsdag
20. november

Rodfrugterne i centrum

Rodfrugter og kål er ensbetydende med moderne mad og sæson. Vi folder alle de muligheder ud de grove grøntsager og kål giver både som tilbehør, til salatskålen, det kolde og varme. Mød Sonja Bock og Tine Kjøller Ipsen.

Onsdag
3. december

Den svære samtale – Lederkursus 2

Som leder har du samtaler med din medarbejder en-til-en. Hvordan bliver du som leder god til at håndtere og styre samtalerne? Kom styrket hjem med fornyet mod til samtalen med din medarbejder.

Torsdag
8. januar

Kender du kantintypen? Gå-hjem-møde med Christine Feldthaus

Kom til en spændende og underholdende foredrag, hvor livsstilseksperten kendt fra TV stiller skarpt på kunderne i kantinen.

Tirsdag
13. januar

Hvor sund er jeres kantine? – Sund kantine mad 1

Deltag i testen og få indblik i, hvad der er jeres kantines stærke og svage sider og hør hvad der kræves for at kunne kalde sig en sund kantine.

Torsdag
d. 15. januar

Thai & karry med Hanne Holm

Danskerne har taget thai-maden til sig. Den velsmagende, enkle og sunde thai-mad gør den særdeles velegnet at servere i kantinen. Få introduktion til grundprincipperne og bliver fortrolig med brugen af thailandske krydderier.

Tirsdag
20. januar

Slå stort brød op – bagning i kantinen

Et bagekursus for kantinekøkkener! Kurset afholdes i en stor kantine, hvor brød bagt i egen stenovn er et dagligt tilbud. Få gode opskrifter, der passer til den store røremaskine og de professionelle ovne.

Torsdag
22. januar

Leder af det gode team – Lederkursus 3

I kantinekøkkenet kan du som leder ikke være med overalt hele tiden. Hør hvordan du som leder kan motivere et team af ansvarsfulde, selvtænkende og glade medarbejder.

Onsdag
28. januar

Mødeservering – virksomhedens visitkort

Mødeservering er en vigtig opgave for kantinen, da det er virksomhedens visitkort. Oplev spændende mad demonstreret både til mødefrokosten og de små møder. Instruktører er Tine Kjøller Ipsen og Tina Lindberg Faurby.

Onsdag
4. februar

Sweet Valentine – Kager og desserter i kantinen

Oplev konditor og chokolatier Marianne Valentin Nielsen demonstrere kager til hverdag og fest i kantinen. Lær hvordan du laver pynt til store og små kager, tilbehør til kager, dessertkomponenter og kager til mødeservering.

Torsdag
28. februar

Kostberegning af kantine maden

Lær hvordan du ernæringsberegner kantine maden. Hvad er fedtprocenten i den varme ret? Er du sikker på at maden er sund nok? Nu kan du få mulighed for at ernæringsberegne jeres egen mad i kantinen.

Torsdag
5. marts

Sund mad i store gryder – Sund kantine mad 2

Når den sunde mad skal på menuen i kantinen, skal storkøkkenproduktionen gøres mere sund. Lær at indarbejde principperne for sund madproduktion i den daglige arbejdsplanlægning på en nem måde i hverdagen.

Onsdag
11. marts

Smart kantine mad

Når der laves mad til mange, er der mange gryder i kog. Få ny inspiration, gode opskrifter og tips til at gøre storkøkkenproduktionen smartere og forenkle arbejdsgangene. Få gode råd og tips fra kokkene Hans Nilsson og John Karlin.

Tirsdag
17. marts

Sund mad i kantinen

2k's populære kursus i sund kantine mad. Lær metoder til at omlægge køkkenet til sundere mad, så det bliver en god proces for både kantinepersonalet og kunderne. Kurset kan med fordel bruges ved indførelse af mad- og måltidspolitik.

Torsdag
26. marts

Traditionel mad på den sunde måde

Efterlyser dine kunder den traditionelle danske mad, men er det svært at forene det med det sunde? Oplev Sonja Bock og Malis Ravn demonstrere, hvordan man laver de gode traditionelle retter, som får det kulinariske til at gå hånd i hånd med det sunde.

Torsdag
2. april

Kommunikation med kunderne – sund mad med succes – Sund kantine mad 3

Det er vigtigt at kantine kunder tager vel imod sund mad i kantinen. Derfor er information og oplysning nødvendigt. Hør hvordan I kan få succes med sund mad i kantinen.



Se mere om 2k's ydelser på www.2-k.dk

2 k

2k arbejder målrettet med kantiner, og vi har en fast stab af dygtige konsulenter, der alle har specialiseret sig i kantiner. Vi hjælper kantine med omlægning til sund mad, inddragelse af økologi, driftsforbedringer, samarbejde- og teamudvikling samt lederudvikling og stresshåndtering. Det kan være alt fra et enkelt inspirationsoplæg på personalemødet til længere udviklings- og uddannelsesforløb for kantine medarbejdere. I forbindelse med indføring af mad- og måltidspolitik i virksomheden hjælper vi med at styre processen fra start til slut.

2k | c/o Mandag Morgen | Valkendorfsvej 13 | 1009 København K. | Tlf. 70236666 | www.2-k.dk | 2k@2-k.dk

